

# GALETTE DES ROIS 2026



## LA TRADITIONNELLE

38.00€<sup>HT</sup> la galette 8 personnes soit 4.75€<sup>HT</sup> la part

### ► La galette crème d'amande

Pâte feuilletée pur beurre garnie d'une véritable crème d'amande

La recette de notre galette est issue d'un savoir-faire traditionnel maison depuis plus de 45 ans



## L'EXCLUSIVE

42.00€<sup>HT</sup> la galette 8 personnes soit 5.25€<sup>HT</sup> la part

### ► La galette pistache, cerise

Pâte feuilletée pur beurre garnie de pistache, crème de pistache et cerises



## LA GOURMANDE

42.00€<sup>HT</sup> la galette 8 personnes soit 5.25€<sup>HT</sup> la part

### ► La galette aux pommes

(sans amande)



Crème d'amande



Galette pistache et cerise



Galette aux pommes

THOMAS

CLIQUEZ C'EST DÉGUSTER

# NOTRE COLLECTION DE FÊVES



Les chiens trop mignons



5.60€<sup>HT</sup>  
10.50€<sup>HT</sup>  
6.70€<sup>HT</sup>



13.00€<sup>HT</sup>  
22.00€<sup>HT</sup>  
30.00€<sup>HT</sup>



## LES BOISSONS TRADITIONNELLES

- ▶ Pur jus de pomme BIO du Roussillon 75cl
- ▶ Gamme Patrick Font 1L - *Jus de dégustation, pomme- yuzu*
- ▶ Cidre BIO Fournier - Brut 75cl

*Élaboré en Normandie, de l'assemblage de pommes à cidre de Normandie  
Il offre une robe jaune et limpide et révèle un cordon de mousse persistant  
Au nez, ce cidre est fruité, floral et élégant  
Légèrement amertumé, en bouche, il est riche et structuré*

- ▶ Crémant de Bourgogne - 75cl
- ▶ Jus de pomme chaud à la cannelle - *L'original*
- ▶ Champagne BIO L&S Cheurlin - 75cl

10.00€<sup>HT</sup>  
3.70€<sup>HT</sup>  
5.50€<sup>HT</sup>  
7.00€<sup>HT</sup>  
28.00€<sup>HT</sup>



## LE PETIT MATÉRIEL ÉPHÉMÈRE

- ▶ Les 25 assiettes rondes en fibra naturel
- ▶ Les 10 grands gobelets en papier naturel 25cl
- ▶ Le couteau scie
- ▶ Les 10 flûtes recyclables
- ▶ La nappe blanche non tissée qualité supérieur (10m x 1.20m)

Toutes nos galettes sont livrées avec ses 2 couronnes  
et de grandes serviettes en papier

**THOMAS**  
CLIQUEZ C'EST DÉGUSTER

# LES PLUS THOMAS TRAITEUR



1 fève par galette !  
Et sa couronne !

Présentation des galettes au choix :

- ▶ Entières froides
- ▶ Prédécoupées froides
- ▶ Entières tièdes

(15 min de créneau de livraison demandé.  
Uniquement pour les livraisons proches de Courbevoie)

Possibilité de louer un four pour tiédir vos galettes

(170€<sup>HT</sup> hors coûts de livraison et de reprise)

## LIVRAISON

7 jours sur 7 de 7h00 à 19h00 : créneau de 1 heure

Tarifs de livraison : à partir de 16.50€<sup>HT</sup> sur la zone Courbevoie, Asnières-sur-Seine, La Garenne-Colombes, Colombes et Bois-Colombes puis selon le lieu de livraison, la quantité, la date et l'heure

Livraison sur toute l'Île-de-France

Tarifs en fonction des zones de livraison



## COMMENT COMMANDER ?

Par téléphone au 01 43 33 86 00

Par mail : [commercial@thomastraiteur.fr](mailto:commercial@thomastraiteur.fr)

Sur le site internet : [www.thomastraiteur.fr](http://www.thomastraiteur.fr)

Notre équipe commerciale vous conseille du lundi au vendredi de 9H00 à 18H00

Siège social : 10, rue latérale 92400 Courbevoie.

Prix H.T en vigueur à partir du 1 janvier 2026 jusqu'au 31 janvier 2026,

TVA 10 % sur alimentaire, boissons sans alcool et petit matériel éphémère et 20 % sur alcool et four.

La TVA sur le matériel évolue en fonction du type de prestation : avec ou sans service

(Voir Conditions Générales de Ventes disponibles sur le site internet ou sur demande)

Nous nous réservons le droit de modifier notre carte selon l'arrivée et la disponibilité des produits.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr) - Ne pas jeter sur la voie publique - Photographies non contractuelles.

# THOMAS

CLIQUEZ C'EST DÉGUSTER